

CRÉATEUR D'ÉVÉNEMENTS
SUR MESURE



TRAITEUR & ÉVÉNEMENTIEL

Le Garden
SAINT-MAUR

RENDEZ-VOUS SUR NOTRE SITE INTERNET :



Notre Philosophie	3 - 5
Nos Salles	7 - 8
Dégustation à table	10 - 18
Les Cocktails	19 - 23
Les Enfants	24
Les Boissons	25 - 26
Options diverses	27
Accès	28
Conditions Générales de Vente	29

SOMMAIRE





Notre HISTOIRE

Fort de 30 années d'expérience et deux générations dans le monde de la restauration, le Garden Traiteur vous accompagne dans la création de vos événements au sein de notre établissement et au-delà de nos murs.

Notre savoir-faire s'illustre par une base de produits de qualité, tournés vers le frais et le fait maison. Au travers du professionnalisme de nos équipes, nous mettons tout en œuvre pour satisfaire vos envies.

Du cocktail... aux menus assis... en passant par une offre entièrement personnalisable, nos équipes sont à votre écoute.

*La satisfaction client au cœur
de nos priorités.*



Nos CONVICTIONS

Conscient des nouveaux enjeux du secteur, nous proposons une offre traiteur plus durable et responsable. Notre démarche culinaire va de pair avec une sélection rigoureuse des producteurs qu'ils soient éleveurs, maraîchers ou viticulteurs.

Notre Chef entreprend une démarche de proximité dans la recherche de nos produits en se rendant de manière hebdomadaire sur le marché de Rungis.

Dans ce sens, nous privilégions les produits de saison, issus de circuit court d'approvisionnement. À titre d'exemple, l'ensemble de notre crèmerie (lait, crème, œuf), ainsi que notre farine est 100% d'origine française.





Notre ÉQUIPES

Notre équipe traiteur est dirigée par Jonathan Paré, chef formé à la culture de la gastronomie française. Il dispose de plus de 10 années d'expérience dans le domaine des réceptions sur mesure.

L'organisation des évènements est orchestrée par notre responsable Laure Poirier, formée à l'exigence des codes du Luxe.

Enfin le jour J, fort d'une centaine d'évènements gérés chaque année, notre directeur d'établissement Adrien Poirier aura à cœur de vous faire passer un moment unique.

*Notre trio des grands jours à
votre écoute.*



Élégance et raffinement

Nos SALLES



Le Grand Salon & son jardin privatif

Capacité Cocktail : 100 personnes

Capacité Repas assis : 80 personnes *

Dédié aux événements, Le Grand Salon est un espace privatisé, possédant son propre jardin particulier, idéal pour accueillir vos cocktails.

L'espace est entièrement modulable, séminaires ou mariages, tables rondes ou rectangles, lumières tamisées ou ambiance de soirée,... Le Grand Salon vous offre la possibilité de réaliser toutes vos envies.

*Capacité sans piste de danse / Avec une piste de danse capacité de 60 personnes.

Nos SALLES



Le Salon Gastronomique & son jardin privatif

Capacité Cocktail : 150 personnes

Capacité Repas assis : 100 personnes

Le Salon Gastronomique est la salle principale de notre Restaurant. De part sa cheminée et ses poutres apparentes, la décoration se veut unique, offrant une atmosphère chaleureuse et authentique.

Son Jardin avec sa vue sur les Bords de Marne, apportera une touche bucolique à votre événement.

Derrière les rideaux, les réceptions en dessous de 25 personnes pourront se réaliser avec un côté intimiste.

*Privatisation sous conditions, voir les Conditions Générales de ventes.

COMPOSEZ VOTRE MENU

A vous de choisir....

Nos Menus sont totalement personnalisables selon vos envies, et doivent être uniques pour l'ensemble de vos convives.

Les prix indiqués s'entendent par personne et inclus la location du Grand Salon, ainsi que l'ensemble des services. En fonction de l'évolution des matières premières, certains prix peuvent être amenés à évoluer.

Dégustation à table

Choisissez les différents mets à la carte pour composer votre repas. Un minimum d'une entrée, un plat, un dessert et une formule boisson sont requis.

- | | | | |
|---|---------|---|------------------|
| 1 | Entrée | 4 | Dessert |
| 2 | Plat | 5 | Forfait Boissons |
| 3 | Fromage | | |

Cocktail

À déguster au Restaurant ou chez vous, les Cocktails sont parfait pour vos événements.

- 1 Les Cocktails
- 2 Animations culinaires
- 3 Forfait Boissons





Dégustation à Table

LES ENTRÉES

Le Jardin traiteur

- Crèmeux de betterave,**   **18 €**
Syphon ossau-iraty, piment Espelette, cacahuètes grillées
- Avocado toast,**  **19 €**
Grenade, tomate séchée, légumes croquants, vinaigrette argan
- Burratina,** **22 €**
Gaspacho fumé, chorizo iberico en chips, huile basilic
- Tartare de boeuf,**  **23 €**
Œufs de caille fumé, houmous à la truffe, noisette
- Saumon mariné aux graines de tournesol,**  **25 €**
Purée petit pois, radis noir, huile coriandre
- Tourteau,**  **26 €**
Gelée de radis rose timut, condiment avocat miso
- Foie gras de canard,**  **28 €**
Chutney papaye, ananas, gignes raisin
- Médailon de gambas ou homard (+6€),**  **29 €**
Crème de céleri, brocolini, pomme verte



De la finesse dans
chaque assiette

- Echine de porc braisée 9 heures,** ✂ **27 €**
Purée de pommes de terre à la truffe, jus corsé vin rouge/soja
- Suprême de poulet jaune,** ✂ **28 €**
Champignons, oignons rouges, carotte fane, jus de volaille
- Grenadin de Veau primeur de légumes,** ✂ **29 €**
Jus de viande infusé au poivre long de java
- Selle d'agneau,** ✂ **30 €**
Chèvre, ail noir, caviar d'aubergine, fond d'agneau
- Faux filet de black Angus,** ✂ **35 €**
Rols de pommes de terre, parmesan

Rascasse mariné au piment doux, ✂	27 €
Petits pois, oignon nouveau, jus de crustacés, coques	
Pavé de saumon cuit, à la vapeur ✂	28 €
Fenouil citron confit, borage cress	
Beau morceau de bar tian ✂	29 €
Tian de légumes confit à l'huile d'olive, salsa verde	
Cube de thon mi-cuit,	32 €
Avocat grillé, pleurote, betterave, réduction soja sésame	
Saint Jacques, ✂	35 €
Artichaut en déclinaison, beurre blanc à la vanille bio de Madagascar	

Le plaisir gustatif dans vos assiettes.

LES FROMAGES

Le Jardin traiteur

Sélectionnés par nos équipes, les fromages ont une appellation d'origine protégée (A.O.P).

À hauteur de 3 fromages par personne, ils sont agrémentés d'accompagnements divers (salade, fruits secs,...).

Buffet de fromages 8 €

Assiette de fromages 9 €

Assiette de fromages Gastronomique 10 €

Uniquement disponible au Salon Gastronomique pour les réceptions de moins de 25 personnes.



Délices à partager



Pour des moments
inoubliables



LES DESSERTS

Pâtisseries M. Pauson

Afin de terminer votre repas, choisissez votre dessert réalisé avec soin par notre Chef Pâtissier.

Entremet chocolat praliné amande noisette	12 €
Tarte aux fruits de saison	12 €
Entremet citron et fraises basilic	13 €
Financier pistache, ganache chocolat blanc <i>Pistache bio, praliné fruits rouges</i>	14 €
Naked cake ou Number cake <i>Saveurs du moment</i>	14 €
Pièce Montée Macarons <i>4 Macarons par adulte et 3 par enfant</i>	14 €
Pièce Montée Choux <i>3 Choux par adulte et 2 par enfant</i>	15 €



Les Boissons



LES FORFAITS BOISSONS

Le Jardin traiteur

Forfait Vin 25 €

Kir vin blanc *ou* Planteur *ou* Sangria et Softs
(Choix unique pour l'ensemble de la table, 1 verre par personne)

2 mises en bouche pour l'apéritif

Vin blanc & vin rouge *

Eaux minérales plates & gazeuses **

1 coupe de Champagne pour le dessert (+ 8 €)

Café, thé, infusion

Forfait Champagne 45 €

Champagne Brut Deutz et Softs ***

5 mises en bouche pour l'apéritif

Vin blanc & vin rouge *

Eaux minérales plates & gazeuses **

1 coupe de Champagne pour le dessert

Café, thé, infusion

Fût de Bière 6,50 €

Choix de variété à la demande

À hauteur de 3 verres par pers.

Bar de Nuit 20 €

Champagne, softs, eaux

Pour une durée de 2 heures

*À discrétion pendant toute la durée du repas jusqu'au fromage. La consommation des vins s'entend d'une bouteille pour 3 personnes.

** À discrétion pendant tout le repas jusqu'au dessert.

*** À discrétion jusqu'à l'entrée



Les Cocktails

LES PIÈCES

Afin d'accompagner au mieux votre vin d'honneur, nos équipes vous proposent sa sélection de mises en bouche.

La pièce cocktail	2.70 €
Les pièces Passion - 6 pièces	16 €
Les pièces Émotion - 10 pièces	27 €

Au sein du Garden, ou chez vous, réalisez votre évènement autour d'un Cocktail entièrement personnalisable !

Cocktail Sensation - 16 pièces	43,2 €
---------------------------------------	---------------

Cocktail Prestige - 20 pièces	54 €
--------------------------------------	-------------

Cocktail Buffet *	58 €
--------------------------	-------------

Salade de saison, Les bienfaits du jardin, Plateau de suprême de volaille ou pavé de saumon, La planche de charcuterie, fromages et ses fruits secs, Douceurs sucrées

Option Brunch	6 €
----------------------	------------

Cocktail Buffet + Les viennoiseries de notre Boulanger

**Invitez le Chef à votre évènement,
grâce aux animations culinaires !**

LES COCKTAILS

Les Animations culinaires



LES ANIMATIONS CULINAIRES

Le Garden fait son Show!

Les animations culinaires* dynamisent votre Cocktail grâce à notre équipe Traiteur qui cuisine devant vos convives.

Prix : 150 €/animation + 5 €/pièce

La Mixologie^{**}

Fumage de cocktails

Le coin Italien

Raviole de foie gras à l'huile de truffe *ou* Cuisson du risotto

Le Scandinave

Découpe de saumon fumé à la betterave *ou* Saumon gravelax

La cuisine du Sud d'Ouest

Foie gras poêlé et sa mousseline de saison^{***} *ou* Magret de canard fumé et chutney

Un air d'été

Homard, chips et chantilly salée

Le coin du Boucher

Le Garden burger Maison *ou* Découpe de Jambon Serrano

Le comptoir du chimiste^{**}

Douceurs sucrées à l'azote liquide

L'atelier de vos envies

Faites nous part de votre créativité, le Chef et ses équipes s'occupent du reste.

*Les animations culinaires s'entendent pour un minimum de 26 personnes.

** Les animations de "Mixologie" et "Les Plaisirs d'enfance" seront facturés 200€ + 5€ par pièce au regard de l'utilisation des produits de fumage et de l'azote liquide.

*** Animation disponible seulement en extérieur

LES DOUCEURS

façonnées

Une envie de sucré avec votre café ?
Nos équipes vous confectionnent avec soin des
mignardises Maison.

Mignardises

8 €

3 pièces sucrées selon le Chef

Pièce Montée Macarons

14 €

4 Macarons par adulte et 3 par enfant

Salade de fruits



12 €



Nous avons à cœur de proposer des menus adaptés à vos enfants et bébés.

Menu Enfant

26 €

Entrée, Plat au choix selon le Chef

Dessert comme les adultes

De 5 ans à 11 ans

Menu Bébé

16 €

Plat au choix selon le Chef, Boisson

De 2 ans à 4 ans

Forfait Soft 16 €

pour les enfants

Assortiment de Softs

2 mises en bouche pour l'apéritif

Eaux minérales plates & gazeuses

Boissons chaudes gourmandes



OPTIONS

Reversee

Heures supplémentaires	250 € / heure
Housses de chaises blanches	2 € / chaise
Couverts Prestige or et noir <i>Seulement pour le Grand Salon</i>	2 € / pers.
Package Multimédia <i>Lumières de couleur, enceintes et micros, tablette, écran blanc et vidéo projecteur</i>	120 €
Menu prestataire <i>Entrée, plat, dessert + boissons</i> <i>Menu différent de celui de vos convives</i>	55 €



ACCÈS



Accessible en voiture ou en transport, vos convives trouveront rapidement notre Restaurant.

Accès

Voiture : A86 "Sénart, Créteil" - Périphérique Porte de Bercy

Transport : RER A "Saint-Maur Créteil"

Bus : n°111 "Chambre des métiers"

Le Parking Privé ^{*}

En dessous de 50 convives (25 places)

250 €

À partir de 51 convives (50 places)

400 €

*Le parking dépend d'un propriétaire tiers, les tarifs peuvent varier selon la disponibilité.

Les CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

**La confirmation de réservation via la signature du devis implique l'adhésion sans réserve aux conditions générales de vente ci-après définies.
Seules présentées ci-contre un extrait des conditions.**

Règlement :

- Les modalités de réservation s'entendent pour un minimum d'une entrée ou d'un cocktail, d'un plat, d'un dessert et d'un forfait boisson par personne. Le repas défini et la boisson choisie du forfait vin à l'apéritif doivent être unique pour l'ensemble de la table.
- Les réservations définitives s'entendent après le versement de 50% d'acompte, suivant le devis établi et de la remise d'un chèque de caution. Le solde est à verser quinze jours avant la réception et les suppléments de dernière minute tels que les droits de bouchon ou autres sont à régler la fin de l'événement.
- Quatorze jours avant le repas, toutes modifications du nombre de couverts vous seront facturées.
- Le Preneur s'engage à verser à titre de dépôt de garantie la somme de 2 000 € (Deux mille).
- En cas d'annulation de la réception de votre part, les acomptes ne vous seront pas restitués.
- La privatisation de la salle de restaurant « Le Salon Gastronomique et de son jardin privatif », est au tarif de 1800€ (mille huit cent euros), sous réserve d'un minimum de 50 convives.

Horaires :

- La location de la salle s'entend de 12h00 à 17h00 pour les déjeuner et de 19h30 à 2h00 pour les diners. La salle devant être libérée respectivement à 17h00 et 2h00 maximum
- En fonction de la disponibilité de la salle en soirée, une heure ou deux heures supplémentaires seront possibles moyennant un coût de 250 € (deux cent cinquante) par heure.

Boissons :

- La consommation de l'ensemble des vins s'entend pour une bouteille pour 3 personnes.
- Au Grand Salon, le service des bouteilles de Champagne apportées par le client, est facturé 10 € (dix), le règlement devra se faire la fin de la réception.
- Dans le Salon Gastronomique, le droit de bouchon est facturé 20€ (vingt).

Parking :

- La disponibilité du parking privé du 25 quai de Bonneuil n'est considérée comme acquise que 7 jours avant la réception sous réserve de l'accord du propriétaire tiers.

Informations diverses et recommandations :

- Le menu enfant s'entend jusqu'à 11 ans et le menu bébé de 2 à 4 ans.
- Sur demande, un menu test peut être réalisé au sein du restaurant Gastronomique le samedi midi et facturé 65€ (soixante-cinq) par personne.
- En cas de rupture d'un produit, nous nous réservons le droit de substituer ce produit par un autre de la même famille.
- Les prix proposés dans cette brochure sont susceptibles d'évoluer selon le contexte inflationniste.
- Le Bailleur décline toute responsabilité en cas de vol ou de dégradation dans ses locaux, parking compris (intérieur et extérieur). En cas de dégradation, la totalité des frais de remise en état seront facturés.

Le Garden Traiteur & Événementiel

www.le-garden.com

29 Quai de Bonneuil,
94100, Saint-Maur-des-Fossés

01 55 96 98 70

contact@le-garden.com

INSTAGRAM



FACEBOOK

